

片木蕎麥麵

如果說食物可以反映出當地文化，那片木蕎麥麵就是很好的例子。片木蕎麥麵是日本傳統蕎麥麵中的一種，與新潟縣（潟，音同「戲」）的歷史有著深厚的淵源。

片木蕎麥麵的誕生，與雪國的農業生產條件和紡織傳統有著緊密的關聯。說片木蕎麥麵是當地紡織文化的饋贈，絲毫不為過。

一般情況下，蕎麥麵需要添加小麥粉作為黏合劑，但新潟的氣候不適宜種植小麥。19世紀早期，當地居民把一種被稱為「布海苔」（海蘿，一種生長在海岸礁石上的紅藻）的海藻加入蕎麥麵中，替代小麥粉。結果，蕎麥麵變得微微帶點綠色，口感非常好。這一配方雖罕見，但布海苔在當地卻是隨手可得的。由於它能強化纖維、減少斷線，當地紡織業者很早就將布海苔加入麵粉中，用它上漿。

盛放蕎麥麵的「片木盒」，其實就是當地人用來裝鈕扣或線頭的木托盤。裝盤時，片木盒上的麵條與十日町織匠理線時一樣分束擺放，每束大約一口的份量，呈「8」字形。

片木蕎麥麵通常蘸取以濃醬油為基底的麵汁食用。與日本其他地區習慣往麵汁中加山葵和青蔥不同，在十日町大多加入日本黃芥末。

這裡全年都可以吃到片木蕎麥麵，不過用秋季新收的蕎麥製作的麵條色香味最為出色。